



Culture raisonnée

Investi d'une volonté de respecter à la fois l'environnement et ses vignes, dans une recherche constante de qualité, le domaine s'est engagé dans un processus de travail cultural spécifique et a obtenu une certification en agriculture raisonnée.

Les vignes sont enherbées, la biodiversité est préservée, les rendements sont maîtrisés.

Selon les caractéristiques recherchées, l'élevage de ses vins se fait en cuve ou en fût de chêne, afin de révéler différemment les arômes.

Domaine Saint Landor

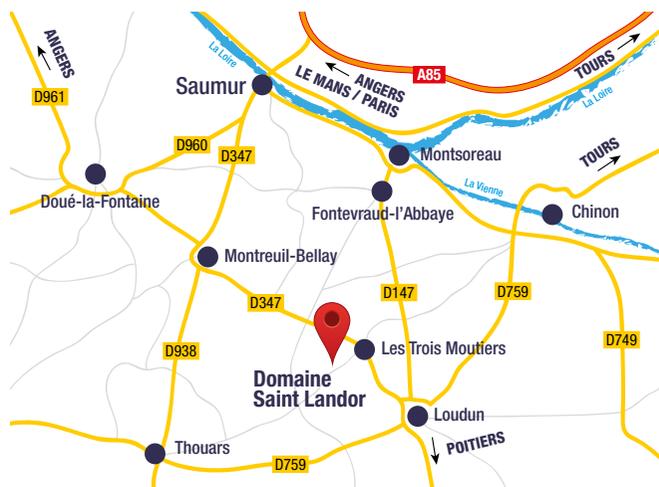
Famille Georget • Vins de Saumur

3 rue de Petite Fête • 86120 Les Trois Moutiers

www.domainesaintlandor.fr

www.facebook.com/saintlandor

contact@domainesaintlandor.fr



Accueil et dégustation

Uniquement sur rendez-vous.

Thomas Georget

Vigneron • 06 75 13 66 56

Maud Georget

Contact client • 06 32 41 06 21

Picam - contact@picam.fr - www.picam.fr

DOMAINE
**SAIN
LANDOR**
Vins de Saumur





Le Domaine Saint Landor

Le Domaine Saint Landor se situe au cœur du Val de Loire, au sud de l'appellation d'origine contrôlée Saumur.

Dans cette exploitation familiale, la passion du vin se transmet de père en fils. Thomas et Antoine Georget ont désormais pris la relève de Jean-François

Le vignoble du Domaine Saint Landor bénéficie d'un sol argilo-calcaire et d'un climat tempéré, ce qui confère au vin ces arômes si caractéristiques des cépages Cabernet Franc, Chenin et Chardonnay cultivés ici.

Notre gamme de vins

Tous les vins du Domaine Saint Landor sont classés en A.O.C. Saumur pour les vins tranquilles et Crémant de Loire pour les vins effervescents.

Les vins de Saumur sont tous élaborés par nos soins, dans notre chai.



Saumur Rouge

-  100% Cabernet franc.
-  Vin fruité, souple et rond en bouche.
-  Ce vin peut être associé avec tous les mets.



Saumur Blanc

-  100% Chenin.
-  Belle intensité aromatique, les notes d'agrumes apportent de la fraîcheur en bouche.
-  À boire très frais en apéritif, avec des crudités ou un plateau de fruits de mer.



L'Obligé

Saumur Puy-notre-Dame

-  100% Cabernet franc, élevage en fût de chêne de 15 à 18 mois
-  Un vin structuré aux notes de fruits compotés, légèrement vanillés, et aux tanins fondus
-  Accompagnement de pièces de bœuf ou fromages affinés.



L'Insomniaque

Saumur Blanc

-  100% Chenin, élevage en fût de chêne pendant 12 mois.
-  Arômes boisés et fruités, développant une bouche ronde et souple.
-  Surprenant accompagné de fromages.



Saumur Rosé

-  100% Cabernet franc.
-  Rosé sec très fruité, à la robe saumonée, vin festif très agréable pour son fruit et sa fraîcheur.
-  Accompagne à merveille les repas d'été.



Les Bulles Blanches

Crémant de Loire Blanc Brut

-  70% Chenin, 20% Chardonnay, 10% Cabernet franc.
-  Fines bulles, beaucoup d'élégance et de fraîcheur aromatique en bouche.
-  À boire frappé, en apéritif ou en dessert.



Les Bulles Rosées

Crémant de Loire Rosé Brut ou ½ sec

-  90% Cabernet franc, 10% Grolleau noir.
-  Beaucoup de finesse et de fruité dans ces 2 cuvées.
-  À boire frappé, en apéritif ou en dessert.



Les Bulles Rouges

Vin mousseux de Qualité

-  100% Cabernet franc
-  De belles notes de fruits rouges bien mûrs dans ce Mousseux rouge.
-  Bien frais, parfait avec une tarte aux fraises ou un dessert au chocolat.

